

Brunch

M

La liste
des allergènes contenus
dans nos assiettes est
disponible ici et auprès
de nos équipes.



Sunday 1 ↗

29 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*

Sunday 2 ↗

35 €

- 3 ASSIETTES SUCRÉES OU SALÉES
- 1 BOISSON CHAUDE*
- 1 SPRITZ OU ROYAL BERGAMOTE
(Pet'nat rosé / Sirop bergamote / Zeste de citron)

*café, thé, infusion, cappuccino et latte, autres boissons chaudes en supplément.

Café & thé

*Inclus dans le brunch
avec un supplément
de 3,5€

ESPRESSO / DOUBLE
CAPPUCCINO / LATTE
THÉ / INFUSION
CHOCOLAT CHAUD*
CHAÏ LATTE*
GOLDEN LATTE*
BLACK SESAME LATTE*
MATCHA LATTE*
BAGDAD LATTE*



Petit plus

Demander la carte
complète de nos drinks

25 cl.

1 l.

4 €	13 €	CITRONNADE
4 €	13 €	BISSAP
4 €	13 €	THÉ GLACÉ
4 €	13 €	GENMAÏCHA GLACÉ
4,5 €	15 €	ORANGE PRESSÉ
5 €	16 €	CITRON PRESSÉ

Spritz Royal Bergamote

Pet'nat rosé
Sirop bergamote
Zeste de citron

6 €

→ DEMANDEZ LA CARTE COMPLÈTE DE NOS DRINKS

Assiettes sucrées

PAIN PERDU TATIN

Brioche, pommes caramélisées, crème crue montée

BUCKET DE CHOUX

Choux crème crue vanille, cœur de caramel salé

STICK CHOCOLAT GRAND CRU (V)

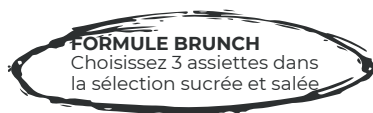
Biscuit chocolat noir 65%, noisette, crémeux choco-coco

PANNA COTTA FRAISE (V) (G)

Fraise, crème de coco, vanille, menthe poivrée

ROCHER PRALINÉ NOISETTE

Financier noisette, coulant praliné, noisettes concassées, chocolat au lait



Assiettes salées

MUSHROOM & CHEESY BRIOCHE

Brioche, champignons au miso, sauce au comté, ciboulette

TURKISH EGGS (G)

Labneh au yaourt de brebis, oeufs parfaits, coriandre, chili oil

FRIED CAULIFLOWER WING (V)

Choux-fleurs frits à la coréenne, sauce aigre douce piquante, coriandre, citron

PORTOBELLO KATSU (V)

Champignon pané, sauce Shibuya

POMME ANNA & KIMCHI MAYO (V) (G)

Mille-feuilles crousti de pomme de terre, mayo kimchi, paprika fumé

COURGETTE PEANUT SAUCE (G) (V)

Courgette grillée, pickle de gingembre et de cacahuète, coriandre, sauce coco & cacahuète

CARPACCIO DE CHOU RAVE (V) (G)

Chou rave, huile noire, palin de cajou, menthe

DEVIL EGGS (G)

Œuf mimosa, mayo spicy, ail et échalote frits, herbes

GNOCCHI CACIO E BLACK PEPE

Gnocchi, sauce cacio, tomme du Béarn, poivre noir

PAJEON AUX CÉBETTES (V)

Galette de cébettes, sauce moutarde aigre douce, green vegan mayo

CONCOMBRE BANG (V) (G)

Concombre, vinaigrette gingembre et sésame, amande, oignon rouge, coriandre

(V) VEGAN (V) VEGANISABLE (G) SANS GLUTEN

Taxes et services compris, prix nets en euros TTC. Les tickets restaurant au format papier ne sont pas acceptés. Merci de noter que nous n'acceptons pas les chèques.

MASLOW